



PIZZA E GNOCCHI BAR



BENVENUTI A CASA VOSTRA

15 GORDON STREET
ELSTERNWICK

EST. 2017

373 MALVERN ROAD
SOUTH YARRA

EST. 2015

VIA TORINO 27 SANT'ANTONINO DI
SUSA TORINO, ITALY

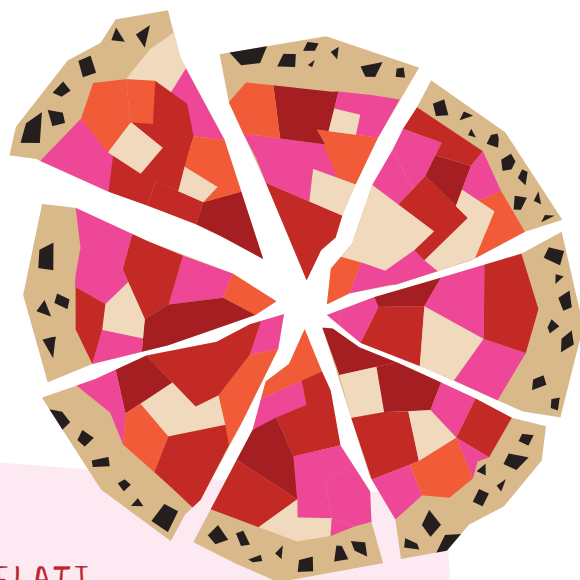
EST. 2023

WWW.48HITALIA.COM

PERCHE 48H?

IL NOME 48H VIENE DAL TEMPO MINIMO DI
MATURAZIONE DEL NOSTRO IMPASTO

BUON APPETITO!



LEGENDA ALLERGENI E CIBI SURGELATI



LATTICINI



GLUTINE



UOVA



PESCE



ANIDRIDE
SOLFOROSA
E SOLFITI



SOIA



FRUTTA
A GUSCIO



SENAPE



SEDANO



CROSTACEI



MOLLUSCHI



SESAMO



ARACHIDI



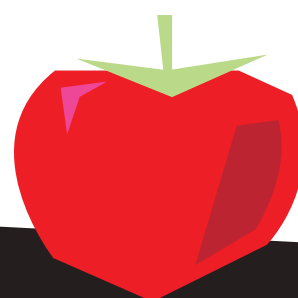
LUPINI

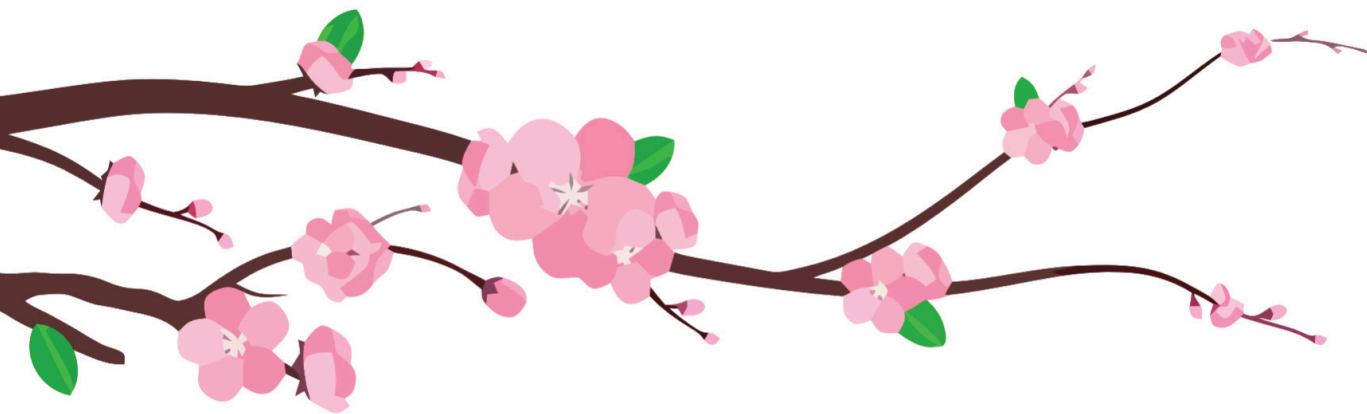


SURGELATI

COPERTO include il pane fresco fatto da noi

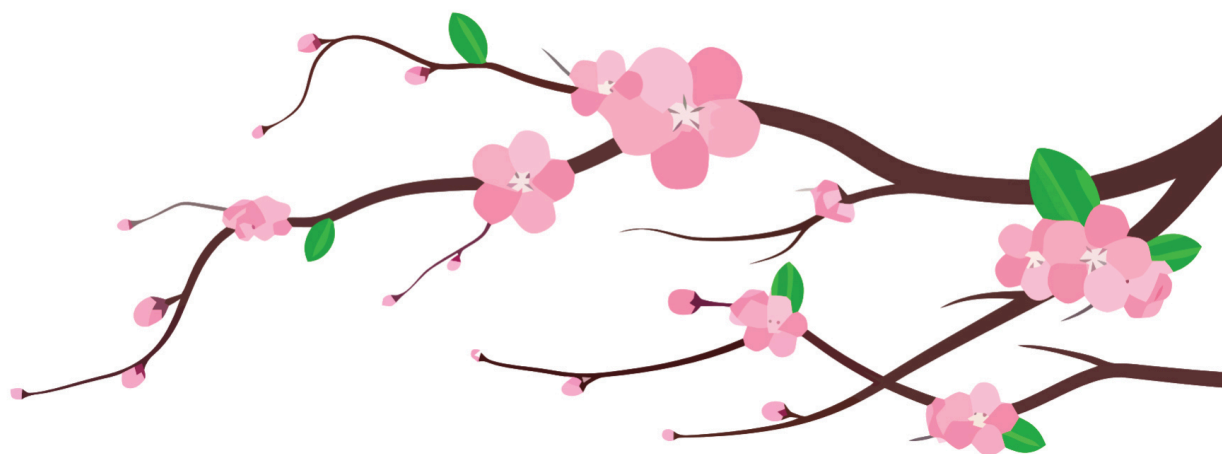
2




















Benvenuti alla stagione della freschezza e dei sapori vibranti















SCOPRI IL NUOVO MENU PRIMAVERA/ESTATE

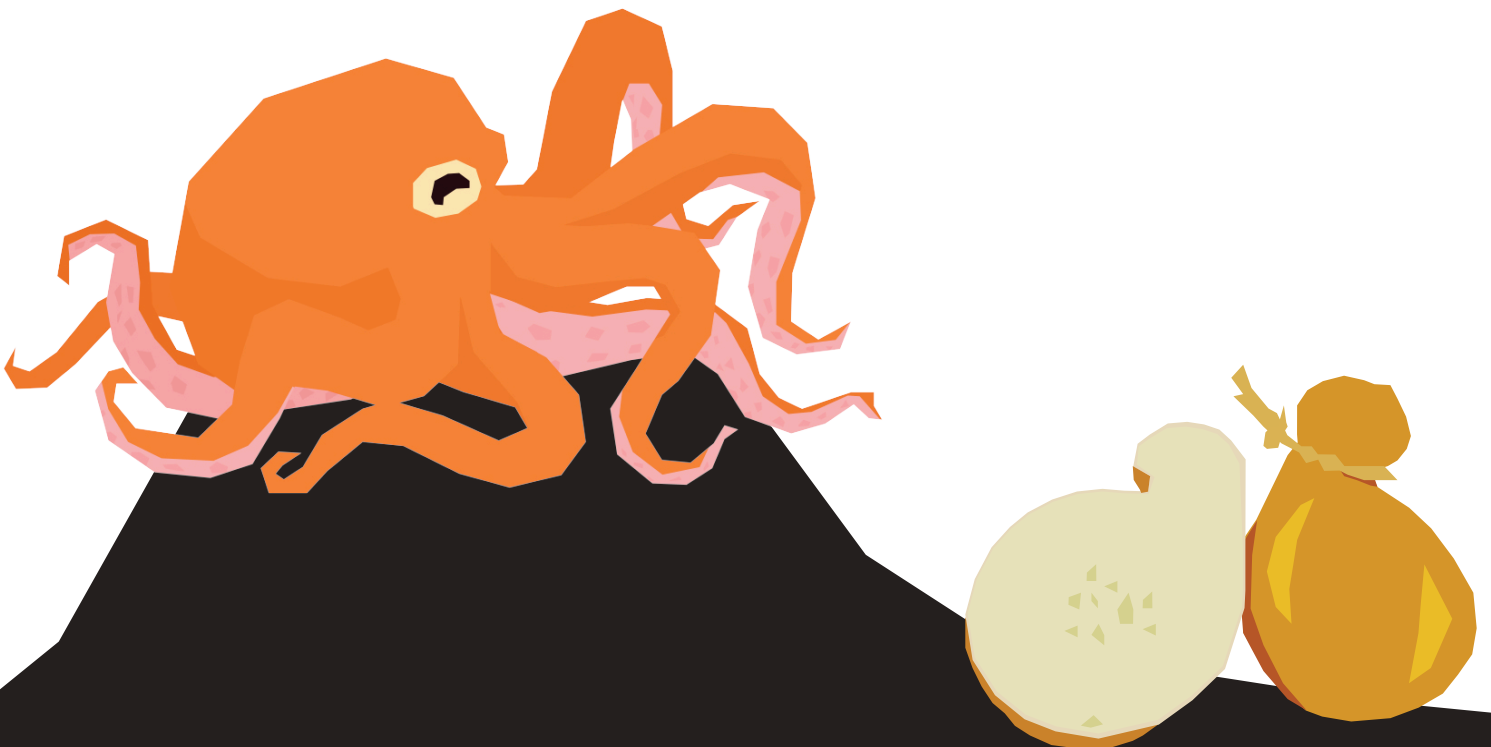


ANTIPASTI





	Selezione di Formaggi Valsusini scelta da carrello <i>* La varietà dei formaggi potrebbe subire variazioni a seconda della stagionalità</i>	vg	5 tre tipologie 10 sei tipologie				
	Bruschetta Classica pane nostrano bruschettato, pomodoro fresco italiano, basilico e olio evo calabrese	ve	6				
	Bufalino fresca Bufala campana con prosciutto crudo di Parma minimo 18/24 mesi		10				
	Bresaola Carpacciata punta d'anca bovina con rucoletta, scaglie di Grana Padano e sedano new!		10				
	Caponata di melanzane fritte con salsa di pomodoro, basilico e mandorle siciliane tostate new!	ve	10				
	Tagliere Reale 48h selezione di 4 salumi nostrani piemontesi <i>* La varietà dei salumi potrebbe cambiare in base alla disponibilità giornaliera dei nostri macellai</i>		15				
		Mare Nostrum cocotte ripiena con fonduta di formaggi alle erbe in crosta	vg	13			
					Rosa Tonnata magro di vitello al punto rosa con cremosa salsa tonnata e croccante di pane aromatizzato alle acciughe		12
	Delicato magro di Fassona al punto rosa con delicata crema di burrata e pesto di pomodorini secchi "Dal Nonno"		12				
	Modena carne cruda con olio evo, sale, pepe e cipolle rosse caramellate al balsamico		13				

LO CHEF PROPONE













		Sesto Quarto battuta di manzo aromatizzata con delicata salsa alla Bagna Caoda con scaglie di Toma Lait Bruscs valsusina e servita sopra l'osso brasato con il suo midollo		16			
			Polipo all'isolana con patate e olive condito con olio e prezzemolo new!	16			
		Crudità di salmone servita a parte con battuta di olive, cetriolini, scalogno e fiocchi di sale new!		16			
		Affettati di mare affumicati serviti con pane nostrano e burro new!		16			
					Misto di mare del giorno accompagnato con salsa aioli new!		22

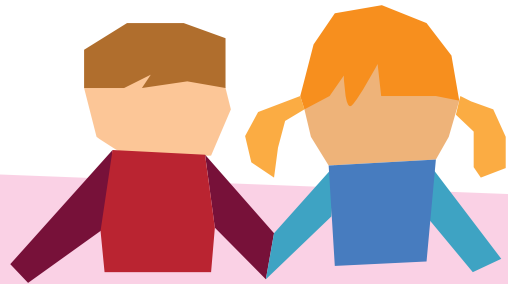


INSALATE

-   **Rucola** rucola fresca, pera, scaglie di Pecorino Romano, nocciole e aceto di Lamponi vg **8**
-  **Montanara** radicchio rosso, Rucola, Formaggio Caprino e Vin Cotto vg **8**
-  **Mista** misto verde di stagione ve **6**

I NOSTRI FRITTI

-      **Crocante di Calamari** frittura di Calamari serviti con insalata, limone e salsa aioli **14**
-    **Frittura Reale 48h** frittura di Calamari, Gamberi e Alici servita con insalata mista e salsa aioli **22**
-   **Chiacchiere '83** pasta cresciuta frita con pomodorini, rucola, prosciutto crudo di Parma e mozzarella di Bufala **14**
-   **Patatine Dippers** patatine fritte a barchetta ve **5**






MENU BAMBINO

Fino a 8 anni.

Un piatto a scelta + una bibita a scelta con coperto incluso








10

FRITTO

-   **Calamari e Patatine** 125g di calamari con patatine
-  **Milanese di Pollo** con patatine




PIZZA

Disponibile senza glutine, supplemento +3€

-   **Pizza Margherita** salsa di pomodoro, mozzarella vg
-   **Pizza al Cotto** salsa di pomodoro, prosciutto, mozzarella
-   **Pizza Wurstel e Patatine** salsa di pomodoro, wurstel e patatine fritte
-  **Pizza al Pomodoro** salsa di pomodoro

GNOCCHI O PASTA 80g


















Scegli gli gnocchi o la pasta mezza manica.

- Pomodoro Bambini** salsa di pomodoro e basilico vg
-   **Ragù Bambini** carne macinata di manzo e prosciutto di Parma in una salsa di pomodoro ed erbe
-  **Pesto Bambini** pesto di basilico ve

PRIMI DI GNOCCHI








I NOSTRI GNOCCHI DI PATATE SONO FATTI CON FARINA SENZA GLUTINE, PER RENDERLI PIÙ LEGGERI E FACILI DA DIGERIRE, MA TIENI PRESENTE CHE, ESSENDO UNA PIZZERIA E UTILIZZANDO FARINE TRADIZIONALI CON GLUTINE NELLA NOSTRA CUCINA, POSSONO VERIFICARSI CONTAMINAZIONI.

Ricetta tradizionale di patate, farina senza glutine e sale, fatto in casa e arrotolato a mano.














   	Genovese di Agnello gnocchi di patata conditi con ragù di cosciotto di agnello a coltello in cottura lenta con olive leccino e funghi champignon		12
	Sorrentina 48h gnocchi di patata in salsa di pomodoro affumicato "Dal Nonno" e scamorza	vg	10
 	Parma gnocchi di patata conditi con Ragù di manzo e prosciutto di Parma 24 mesi		12
 	Pantelleria gnocchi di patata, pomodoro giallo, peperoni rossi alla brace, pomodori secchi, pinoli, capperi e basilico	ve	12
  	Trevigiana gnocchi di patata in crema di Gorgonzola di Novara, radicchio, noci e vino cotto glassato	vg	11
 	Bologna crema di pistacchi, mortadella Bologna, burrata e granella di pistacchi new!		13
  	Al salmone con pesto di zucchine, pinoli e panna new!		14

PRIMI DI PASTA








PROPRIO COME I NOSTRI GNOCCHI TUTTA LA NOSTRA PASTA È FATTA A MANO PROPRIO QUI AL RISTORANTE

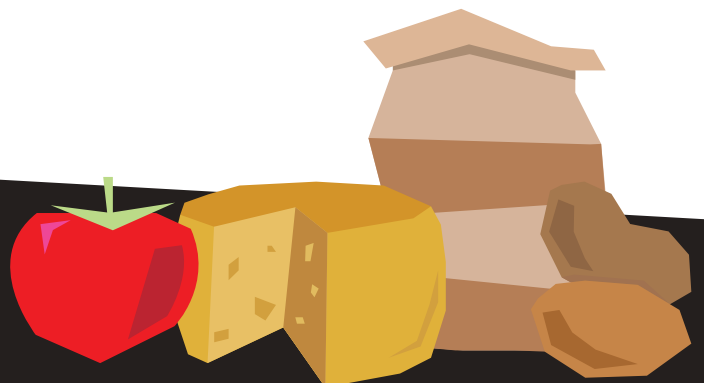
   	Bottoni di Aragosta pasta di nostra produzione ripiena di aragosta e mascarpone aromatizzato condita con riduzione alla bisque di gambero, pomodoro, olio evo aromatizzato all'aglio, code di gamberi della Patagonia e bottarga di Muggine		18
  	Carbonara 48h bigoli (Pasta di nostra produzione), guanciale di maiale affumicato al legno di Faggio, tuorli d'uovo pastorizzati a 65°C, pecorino Romano e pepe nero a mulino		14

LO CHEF PROPONE

  	Alle vongole spaghetti di grano duro trafilati al bronzo con vongole veraci, olio evo all'aglio e prezzemolo, pepe nero a mulino		15
  	Pacchero all'astice in bella vista con pomodorino del Piennolo new!		20
   	Scialatielli ai frutti di mare e pomodorini new!		18
  	Maccheroncini piccanti "Dal Nonno" con crema di scarola, acciughe, fiocchi di 'nduja e burrata new!		13

SECONDI























 	Branzino all'acqua pazza branzino cotto a bassa temperatura e ripassato al forno, servito con pomodorino e sedano new!		20
  	Tagliata di manzo selezione Langhe, sfumata con salsa Worcestershire fumè, patate aromatizzate e insalata special 48h (il peso della carne varia da 350g a 400g) new! <i>Aggiunta di fonduta a parte + 2,00€</i>		24
 	Peperoni sabbati rossi e gialli cipolla rossa con croccante di panko aromatizzato al prezzemolo e 22g di alici del Cantabrico new!		12



PIZZE E FOCACCE

Tutte le nostre pizze sono disponibili senza glutine, con supplemento di 3€

Tutte le nostre pizze sono disponibili con formaggio vegano, con supplemento di 3€







	Marinara - The world's oldest Pizza salsa di pomodoro, origano calabrese, aglio biologico	ve	6
	Margherita salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, basilico	vg	7
	Veganita salsa di pomodoro, formaggio vegano, basilico	ve	8
	Di Parma #1 Pizza in Australia Pizza World Championships 2019 salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo di Parma minimo 18 mesi, 125g di mozzarella di bufala , rucola, Grana Padano new!		14
	Regina di Savoia dal 1889 salsa di pomodoro, 125g di bufala campana, basilico	vg	10
	Abbrustolita salsa di pomodoro melanzane grigliate, zucchine, peperoni e radicchio, formaggio vegano, menta, pangrattato tostato	ve	11
	La Norma salsa di pomodoro, melanzane fritte impanate, basilico, cipolla rossa, 100g di burrata D.O.P. Puglia , ricotta siciliana salata D.O.P.	vg	13
	Vaie on the Beach funghi di bosco, mozzarella fiordilatte, Pecorino Romano, olio all'aglio, olio al tartufo, prezzemolo	vg	11
	48h Australia's Best Seafood Pizza 2017 salmone affumicato, caviale avruga, cipolla rossa, formaggio di capra, olio di aglio, olive leccine, mozzarella fiordilatte		13
	Nuova Napoletana salsa di pomodoro giallo, capperi, origano, olive leccine, 25g di acciughe cantabriche servite a parte		12
	Napoletana salsa di pomodoro, origano, olive leccine, acciughe		9
	Quattro Stagioni salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto, funghi champignon, carciofi, olive leccine		10
	Tropea salsa di pomodoro, mozzarella, 'nduja, salame piccante, olive, cipolla rossa		10
	Genova mozzarella fiordilatte, patate al forno, olive leccine, cime di rapa, Pecorino Romano	vg	10
	Notti d'Oriente salsa di pomodoro, salciccia di agnello, mozzarella fiordilatte, peperoni, cipolla rossa		10
	Salame salsa di pomodoro, salame dolce, provolone, noci, brie, basilico		10
	Summer Bressanone mozzarella fiordilatte, brie, speck affumicato, pera		10
	Tre Esse salciccia di manzo, salciccia di maiale, salciccia di agnello, spuma di barbabietola, pecorino, olio al tartufo, mozzarella fiordilatte		12
	Zio Luciano salsa di pomodoro giallo, scamorza, pecorino romano, pesto di basilico	vg	11
	Quattro Formaggi misto di formaggi valsusini e gorgonzola su base bianca di fiordilatte	vg	11
	Porchetta mozzarella , taleggio, porchetta Val Susa, radicchio, vincotto new!		14
	Oro 2024 carciofi marinati, crudo di Parma, scaglie di Grana, ravanello, dadi di Toma Raschera new!		14
	Culatta 125g di Bufala, pomodorini secchi, cotto di culatello new!		15
	Black Angus scamorza, asparagi, pomodorini del Piennolo, bresaola di Black Angus new!		16
	Fiore base bianca con toma valsusina, mozzarella fiordilatte, olio evo, basilico, fiori di zucca e alici del Mar Cantabrico con cornicione ripieno di Toma e pecorino in uscita		13
	Golosa base bianca con provola, patate, mozzarella fiordilatte, olio evo, salciccia fresca, basilico e con cornicione ripieno di ricotta		13
	Romagnola fiordilatte, pepe nero, mortadella Bologna IGP, burrata fresca, pistacchio verde di Bronte		13
	Focaccia Classica olio EVO, sale	ve	5
	Focaccia all'Aglio olio EVO, aglio, sale	ve	5

N.B. la salsa rossa è di pomodoro pelato 100% italiano senza aggiunta di acido citrico



LE NOSTRE PROPOSTE **V**EGANE





ANTIPASTI

-  **Bruschetta Classica** pane nostrano bruschettato con pomodoro fresco italiano, basilico e olio evo calabrese ve **6**
-    **Falafel di lenticchie e fagioli** cannellini speziati su chutney di barbabietola e croccante insalata ve **13**
-   **Montanara** focaccia cresciuta croccante, formaggio vegano, pomodorini e basilico ve **10**










I NOSTRI FRITTI

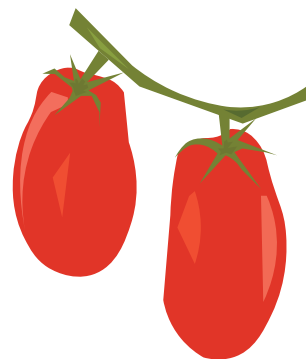
-   **Patatine Dippers** patatine a barchetta ve **5**

INSALATE



-   **Insalata Eruca** rucola, pera, formaggio vegano, aceto di lamponi, nocciole, EVO, sale ve **8**
-  **Insalata Mista** misto verde di stagione ve **6**
-  **Insalata Moncenisio** radicchio, rucola, formaggio vegano, vino cotto ve **8**

PRIMI

-    **Vegan Bolognese** mezze maniche di grano duro trafilate al bronzo al ragù di soia ve **13**
- Gnocchi Tradizionali** gnocchi di patata con salsa di pomodoro e basilico ve **10**
-  **Pantelleria** gnocchi di patata, pomodoro giallo, peperoni rossi alla brace, pomodori secchi, pinoli, capperi e basilico ve **12**
-   **Fileja al Pesto** pasta di grano duro tipica calabrese con pesto vegano di basilico, patate e fagiolini ve **14**
-  **Paccheri** con pomodori secchi e caponata ve **14**
-   **Rigatoni "Dal Nonno"** con crema di melanzane, julienne di pomodori secchi e granella di mandorla **new!** ve **14**



SECONDI

-  **Caponata di melanzane** fritte con salsa di pomodoro, basilico e mandorle tostate **new!** ve **10**
-  **Peperoni sabbati rossi e gialli** cipolla rossa con croccante di panko aromatizzato al prezzemolo **new!** ve **10**







FOCACCE

Le nostre focacce sono disponibili senza glutine, con supplemento di 3€

-  **Focaccia Classica** olio EVO, sale ve **5**
-  **Focaccia all'Aglio** olio EVO, aglio, sale ve **5**

PIZZE

Tutte le nostre pizze possono essere fatte con formaggio vegano, con supplemento di 3€

-  **Marinara - The world's oldest Pizza** salsa di pomodoro, origano calabrese, aglio biologico ve **6**
-  **Veganita** salsa di pomodoro, formaggio vegano, basilico ve **8**
-  **Abbrustolita** salsa di pomodoro melanzane grigliate, zucchine, peperoni e radicchio, formaggio vegano, menta, pangrattato tostato ve **11**
-  **Melanzana** melanzane grigliate, menta, formaggio vegano, pomodorini ve **11**
-  **Sottobosco** funghi di bosco, aglio, formaggio vegano, rosmarino, cipolla rossa ve **10**
-  **Ligure** patate, olive leccine, pesto di rucola, formaggio vegano ve **11**

